Vorschusslorbeeren, pardon, Vorschusstrauben

Verkostung des ersten Jahrgangs der Weine «3174»

THÖRISHAUS – Geduld. Wer sie hat, der zeigt Mut, Ausdauer und Kraft. Vor drei Jahren hat Peter Herren auf 1,9 ha auserlesene Reben gepflanzt, mit dem ambitionierten Ziel, wieder Wein gedeihen zu lassen, wo einst schon vor 500 Jahren ebensolcher heranwuchs. Vor fünf Monaten erntete das halbe Dorf die Trauben, vor wenigen Tagen durfte der Neo-Winzer mit seiner Familie die ersten Resultate der bald abgeschlossenen Vinifizierung verkosten.



Peter Herren (links) freut sich über seine ersten edlen Tropfen. | Foto: SJ

«Der ist unserem Riesling-Silvaner ebenbürtig», sagt Lorenz Hämmerli. Peter Herren reisst die Augenbrauen hoch, schaut den Winzer von Hämmerli Weine an, dann seine Familie, und kann sich ein Lächeln nicht verkneifen. Es ist mehr als Erleichterung; es fühlt sich an, als hätte der Weinguru «Parker» gerade eine hohe Punktzahl vergeben. Denn Hämmerli ist nicht irgendein Winzer. Sein Weingut mit Reben in Ins, am Vully und auf der St. Petersinsel im Bielersee gehört zu den besten Adressen der Region. Seine Fähigkeiten in der Vinifizierung haben dem Traditionsbetrieb schon viele Preise beschert, und die Burgergemeinde Bern hat ihr Rebgut auf der St. Petersinsel den Hämmerlis anvertraut. Herren hat nichts dem Zufall überlassen und die Reifung seiner ersten drei Weine genau diesem hochdekorierten Winzer anvertraut.

Der Riesling-Silvaner

«Die Nase ist schon mal grossartig», kommentiert der Thörishauser. Die kleine Gruppe, der die Ehre zuteil wird, den Weisswein als Erste zu verkosten, nickt zustimmend. Hämmerli erklärt, dass der Wein noch nicht filtriert ist; so bleibe er weicher und runder, bis er in die Flasche darf. «Er kommt richtig gut», freut sich Herren, während man sich über den Säuregehalt unterhält und die Ausgewogenheit lobt. Um dem Weingut «3174» in Thörishaus eine gute Ernte und einen soliden Start zu bescheren, haben die Riesling-Silvaner-Trauben den Anfang gemacht. Schnell wachsend bescheren sie relativ früh eine gute Ernte. Herren hat diese Sorte ganz bewusst miteinbezogen, um möglichst zeitnah einen guten Wein ausschenken zu dürfen. Dafür ist die Vinifizierung dieser Sorte nicht ganz einfach, doch Hämmerli hat all sein Herzblut hineingesteckt, und die 2000 l, die nun auf die Flaschenabfüllung warten, versprechen einen Paukenschlag zum Auftakt.

Der Sauvignac

Auch das zweite Glas ziert ein Weisswein. Einer, den man jedoch weitaus weniger kennt als den Riesling-Silvaner. Sauvignac ist eine pilzresistente Rebsorte, die aus drei Traubenarten besteht (Sauvignon Blanc, Riesling und eine unbekannte Sorte). Weingüter, die diesen anbieten, kommen unter anderem sogar aus dem Bordeaux-Gebiet. Wieder tauchen die Verkosterinnen und Verkoster ihre Nase ins Glas. Der Duft zeigt sich nun fülliger, aromatischer und vielschichtig. Und der Gaumen führt das Geschmackserlebnis unbeirrt fort. Fast erinnert der Sauvignac an die Sémillon-Traube, die es schafft, ein Feuerwerk an Geschmacksrichtungen zu zünden. Dieser Sauvignac tut dies ebenfalls, dezenter, feiner, ausgewogen. Herren kann seine Freude kaum noch zügeln. Auch die 600 l des zweiten Weins sind ein Versprechen.

Der Rosé

Am meisten Geduld verlangt der Rotwein ab. Weil die Pinot-Noir- und Divico-Rebstöcke jung sind, will man nicht mit einem flachen Rotwein debütieren, sondern startet mit einem Rosé. Clever. «Die Kombination dieser Trauben als Rosé ist eine Seltenheit», stellt Hämmerli fest, während er das dritte Glas einschenkt. Das Resultat lässt sich bereits sehen. Die Farbe ist ausbalanciert, nicht zu dunkel, nicht zu hell, und als würde sie den Geschmack verraten, begeistert der Rosé die Tischrunde schon nach dem ersten Schluck. Ausgewogen, ja mitunter sogar leicht verspielt, tut der Rosé genau das, was er soll: Er erfrischt und erhellt die Gemüter. Nun ist die Erleichterung bei Hämmerli spürbar, denn «dieser ist am schwersten zu winzern», gibt er zu.

Peter Herren ist nicht nur erfreut, er ist entzückt: Alle drei Weine übertreffen seine Erwartungen und auch jene des Winzers. Wenn am 26. April die Weintaufe in Thörishaus vonstattengeht, werden die «Getauften» wohl für Aufsehen sorgen. Wer hätte das gedacht? Peter Herren natürlich. Als Gemüsebauer versteht er es wie kaum ein anderer, wie man Pflanzen hegt und pflegt, wie man den Südhang in Thörishaus mit seinem idealen Boden nutzt. Lorenz Hämmerli derweil versteht es, die handgepflückten Trauben so weiterzuverarbeiten, dass sich die ganze Fülle des Terroirs und der Trauben im Glas entfalten kann. Die perfekte Kombination dreier Komponenten. Drei? Ja. Die dritte Zutat ist die vielzitierte Geduld. Sie macht den Unterschied zwischen einem natürlichen Juwel und einem gewöhnlichen Tropfen. Für das junge Weingut «3174» gibt es viele Vorschusslorbeeren, Pardon, Vorschusstrauben. Wohl bekomm's.

Sacha Jacqueroud